REVUE DE VITICULTURE

LES PHOSPHATES DE L'AFRIQUE DU NORD

Le phosphore existait à l'origine dans les roches primitives, il devint peu à peu assimilable en raison de sa répartition dans les terrains sédimentaires, les végétaux s'en emparèrent, puis le cédèrent aux animaux qui l'ont condensé et accumulé sur de nombreux points du globe.

Une portion considérable a été fournie par les débris d'animaux dont les mers anciennes étaient peuplées ; de vastes plaines ou des montagnes énormes ne sont que d'immenses charniers où les débris de végétaux et d'animaux se sont amoncelés.

La diffusion de l'acide phosphorique dans les terres arables répond à une loi singulièrement troublante. Cet élément est indispensable à la vie des végétaux et des animaux ; aucune plante ne peut vivre sans acide phosphorique, or l'analyse des racines, des tiges et des fruits prouve que le phosphore se trouve dans les organes naissants ; le pollen en contient des quantités énormes.

Si l'on s'élève à l'examen des animaux, on constate que les os, les muscles, le sang, la liqueur séminale en sont pénétrés, uni à l'oxygène et à la chaux, il forme l'élément dominant du squelette, il est donc l'élément par excellence des êtres et des végétaux.

Les phosphates de l'Afrique du Nord. — Les gisements de phosphate de l'Afrique du Nord, tunisiens, algériens et marocains appartiennent tous au même niveau géologique : l'éocène inférieur ou moyen succédant au crétacé.

Leur aspect général est le suivant : sur une puissante couche de marne noire, sommet de l'étage crétacé, reposent les couches phosphatées alternant avec des bancs calcaires, remplacés souvent par un lit de boules de silex, le tout surmonté de puissants bancs calcaires. Le nombre et l'épaisseur des couches varient pour chaque gisement.

Ces phosphates se présentent sous un aspect grèseux. Ils sont formés d'une multitude de petits grains brillants et constituent soit des roches très dures, presque anhydres, comme le phosphate de M'Zaïta, soit des roches friables contenant environ 10 % d'eau comme le phosphate de Gafsa et du Kouif ou bien ils se présentent sous l'aspect de sable à gros grains très humides (environ 18 % d'eau) comme le phosphate du Maroc. La couleur du phosphate varie d'un point à l'autre d'une même mine suivant la nature et la quantité de matières organiques qu'il contient. Il va du gris clair au noir en passant par toutes les gammes des jaunâtres, des verdâtres et bruns. Ces phosphates con-

tiennent de nombreux fossiles, particulièrement des dents et même quelquefois des mâchoires entières de reptiles parfaitement conservés ; ce qui prouverait l'origine animale qu'on lui attribue généralement.

L'Algérie, la Tunisie et le Maroc possèdent d'énormes gisements. Le géologue Thomas, dès 1873, les avait découverts au Sud de la province d'Alger.

En 1886, il constate la présence de masses considérables aux environs de Gafsa et il fit pressentir qu'un filon énorme s'étendait dans toute la région méridionale de l'Algérie-Tunisie.

Les gisements de Tebessa, Sétif, Guelma, Aïn Beida contiennent en moyenne 24 à 30 % d'acide phosphorique.

Ceux du Maroc sont en général plus riches. L'office chérifien exploite surtout les phosphates dont la teneur dépasse 73 % de phosphate de chaux. La production de la Tunisie était de 2.691.000 tonnes en 1925.

L'Algérie a produit 760.000 tonnes et le Maroc 720.000 tonnes.

Les phosphates marocains ne sont pas encore des concurrents dangereux pour les phosphates algériens et tunisiens, car l'office chérifien a surtout placé ses produits jusqu'à présent dans la clientèle européenne qui se fournissait en Amérique, en raison des forts dosages de son minerai.

Les débouchés des phosphates moins riches de l'Afrique du Nord ne peuvent que s'accroître à la condition de les utiliser dans des mélanges qui rendraient leur action aussi efficace que les superphosphates d'un prix beaucoup trop élevé.

Ce prix élevé est en partie cause de la diminution de la consommation du phosphate en France. Ses importations sont passées de 1.855.000 tonnes en 1924 à 1.295.716 en 1925.

En 1924, l'Italie a importé 811.000 tonnes de phosphate naturel et 400.000 au cours du premier semestre de 1925. Par contre, les importations américaines diminuaient rapidement.

La Belgique a importé 200.000 tonnes en 1924 pour la plus grande partie en provenance de Tunisie. L'Angleterre souffre du manque de gisement de phosphates sur son sol et son industrie nationale pour la transformation des phosphates importés, en superphosphates, supporte une crise des plus graves.

Chez cette puissance, l'importation des phosphates de l'Afrique du Nord est tombée de 539.000 tonnes en 1913 à 343.000 en 1924, parce que la concurrence étrangère leur livre des superphosphates à 5 % moins chers que la fabrication indigène.

En Allemagne, la consommation diminue par suite des charges fiscales supportées par l'agriculture. On y envisage la fabrication d'un engrais phosphaté contre lequel les autres actuellement employés auront beaucoup de mal à lutter.

L'Espagne est une cliente fidèle, à la porte des gisements nord-africains.

En outre de nouveaux consommateurs se sont révélés : la Finlande, 16.000 tonnes en 1924 ; l'Egypte, 43.146 tonnes durant la même année ; la Tchécoslovaquie, etc...

Les phosphates exploités en Afrique du Nord sous la forme dite : « en roches » ,sont livrés tels quels.

L'industrie des pays importateurs est donc obligée de faire subir à la matière première des préparations plus ou moins compliquées et plus ou moins onéreuses avant de les livrer à l'agriculture.

Pour diminuer ce prix de revient élevé, les Allemands et les Belges utilisent directement les phosphates finement pulvérisés.

Ce sont de très bons engrais d'une action plus lente. Les superphosphates qui dosent en général 14 % d'acide phosphorique exigent pour leur fabrication des phosphates titrant de 28 à 30 % de ce même corps.

Le produit utile se trouve donc, par suite du traitement par l'acide sulfurique, réduit dans la proportion du simple au double et pratiquement les phosphates à 25 % sont donc inutilisables dans cette fabrication. Le superphosphate est un bon engrais plus rapide que le phosphate finement moulu, mais il est coûteux en raison de sa fabrication compliquée et d'un prix élevé ; en conséquence et en raison de ces considérations, en utilisant d'autres procédés, on pourrait écouler tous les gisements de l'Algérie et de la Tunisie à faible dosage.

Réduits en poudre, ces phosphates pourraient être livrés à bas prix et rendre encore de très grands services à l'agriculture. Le général Richard, vice-Président du Syndicat National de Vulgarisation des Engrais, dans un article paru dans la *Revue coloniale*, a traité de façon magistrale cette intéressante question de l'utilisation des phosphates pauvres.

Il indiquait un procédé, celui du sulfurophosphate qui permet d'utiliser les phosphates inutilisables par l'industrie du superphosphate et par là non marchand ; il faisait ressortir tout le bénéfice que tireraient l'Algérie et la Tunisie de l'exploitation de ces gisements à faible teneur qui pourraient être livrés en produit fini et immédiatement utilisable par l'agriculture.

Il est évident que la France pourrait utilement mettre en œuvre ses ressources en phosphates et pourrait fournir au monde presque entier les engrais phosphatés non pas sous forme de matières premières, mais sous forme de matières ouvrées. Ce serait avec nos potasses d'Alsace une monnaie d'échange intéressante et que l'on est surpris de voir si mal utilisée, à moins que ce ne soit pour ne pas affaiblir l'industrie française du superphosphate actuellement si décriée à cause de la décalcification que cet engrais occasionne et de cette erreur de la solubilité de l'acide phosphorique.

Mais c'est toucher là au problème des trusts : nos hommes politiques, mal renseignés, seraient dans l'impossibilité de pouvoir combattre ces puissants cartels.

L'industrie des phosphates en Afrique du Nord se limite donc actuellement à l'exploitation du minerai et au chargement de ce dernier en vrac sur bateaux.

Les ventes se font franco bord, port départ, pour les phosphates expédiés dans les différents pays.

Cette manière d'opérer était toute naturelle au début de l'exploitation des gisements africains, mais il est paradoxal d'opérer ainsi désormais.

Le fret maritime est coûteux et porte sur une matière dont le prix de re-

vient, relativement faible, supporte difficilement des frais de transport élevés.

Il serait préférable aussi bien pour la France que pour ses clients que les phosphates fussent transformés en produits définitifs expédiés directement à l'agriculture des différents pays.

On pourrait ainsi livrer à meilleur compte ce précieux engrais sans lequel le problème angoissant de la famine se poserait sur la terre.

Tous les phosphates de l'Afrique du Nord seraient consommés, nos possessions auraient ainsi une vie industrielle plus intense et le pain serait moins cher.

Pour ce : nos chimistes si actifs et si laborieux découvriront certainement une formule à base de phosphates qui sera aussi assimilable et moins onéreuse que celle des superphosphates qui a fait son temps et qui ne correspond plus à nos connaissances scientifiques actuelles.

Le rapport que M. Charles Baron, député des Basses-Alpes, présente au nom de la Commission des mines de la Chambre, dont il est le président, pour contingenter les phosphates de l'Afrique du Nord, aura pour conséquence de détruire toutes les initiatives ayant pour but de découvrir une nouvelle formule et de favoriser le puissant Syndicat international des superphosphatiers ; par ricochet, il atteint le but : de reculer l'exploitation des riches gisements du Djebel Ouk et autres étouffés en ce moment par quelques intéressés probablement.

Ce qui serait profondément regrettable pour toute l'agriculture en général.

Notre effort doit donc se porter actuellement sur l'emploi direct du phosphate naturel ou combiné. Du jour où il sera généralisé, la crise de surproduction sera conjurée et le prix de l'engrais deviendra à peu de chose près le prix du phosphate lui-même.

Dès lors, la consommation prendra une extension considérable et les débouchés seront largement assurés pour toutes nos mines de phosphates (1).

Mac Grellet.

NOS VINS EN ANGLETERRE

Le *Moniteur officiel du Commerce Extérieur* publie, dans son numéro du 27 mai 1927, le texte d'une note récente du « Board of Trade » au sujet des marques et indications d'origine que doivent ou que peuvent porter les produits lors de leur importation en Angleterre.

Nous en extrayons le passage suivant :

« Si une marque comprend le nom d'une ville et que les marchandises sur lesquelles elle figure au moment de l'importation ne sont pas le produit ou la fabrication de cette ville ou du pays dans lequel elle est située, elle devra être accompagnée d'un état indiquant le pays actuel de production. Exemple : un

(1) Voir aussi Les gisements algériens de phosphates de chaux, de M. Dussert. Revue *Chimie et Industrie* : « *Nord Africain* ».

vin produit en Espagne et mentionné comme « Burgundy » doit être accompagné de la mention « Produced in Spain » ou « Spanish Burgundy ». Exception est faite lorsque les inscriptions indiquent surtout la nature des marchandises et ne sont pas apposées en vue de tromper sur leur origine. L'inscription « Brussels Carpet » (tapis de Bruxelles) n'a pas besoin d'être accompagnée du nom du pays actuel de production, à moins qu'elle ne soit exigée en vertu du § 2 ci-dessus. »

L'Administration anglaise prétend ainsi ne pas méconnaître le caractère non générique des appellations d'origine de nos produits vinicoles, car, si elles avaient un sens générique, on pourrait les appliquer sans correctif aux produits d'une origine quelconque, pourvu qu'ils présentassent certaines qualités substantielles.

Nous prétendons, au contraire, que c'est donner un sens générique aux appellations Bourgogne, Champagne, etc., que de vendre des vins désignés comme « Champagne suisse », « Bourgogne d'Australie », etc. Et, en effet, procéder ainsi, n'est-ce pas prétendre que l'on produit, dans ces différents pays, les mêmes vins que ceux de nos provinces françaises ? N'est-ce pas refuser à ceux qui sont les créateurs d'une appellation réputée ou qui ont hérité du droit à cette appellation, la juste protection que l'on accorde aux propriétaires des marques commerciales ? Car il résulte inévitablement une confusion des désignations autorisées par l'Administration anglaise, et la possibilité d'user, avec l'indication du lieu réel de production, d'une appellation d'origine qui n'appartient pas au vin dont il s'agit, laisse croire que ce vin présente les mêmes qualités que celui qui a fait la réputation de l'appellation.

Il faut donc que nous obtenions de nos voisins et amis une protection plus effective de nos appellations d'origine, la même protection que celle qui est accordée aux « marques commerciales » dans tous les pays civilisés.

J. L.

ORGANISATION DES TRAVAILLEURS AGRICOLES ET PASSAGE EVENTUEL DU TEMPS DE PAIX AU TEMPS DE GUERRE (1)

Entrons maintenant dans le vif du sujet qu'on nous a demandé de traiter : du passage du temps de paix au temps de guerre ; mobilisation agricole.

Quelques personnes préconisent surtout de veiller à conserver, en temps de guerre, la liberté des mers, afin d'assurer le ravitaillement en blé dont nous avons besoin. Evidemment. Mais pourquoi ne pas produire ces quantités ? Il faut alors organiser, comme je l'ai indiqué, la production du temps de paix et il faut que cette production atteigne au moins 100.000.000 de quintaux de blé, ce qui est facile à obtenir. C'est une nécessité nationale. Cette production de 100.000.000 de quintaux, devenue une moyenne en temps de paix, pourra être maintenue en temps de guerre, à la condition de prévoir les dispositions nécessaires à prendre.

(1) Voir *Revue*, n° 1719, page 357.

Sans négliger, bien entendu, les alliances et les ententes cordiales, comptons, surtout, sur nos propres ressources. Donc, je reviens à ce que j'exposais plus haut : favoriser le repeuplement des campagnes, c'est préparer la défense nationale.

Nous avons dit que les directeurs des Services agricoles départementaux doivent être, dans leur département respectif, les chefs de l'enseignement pratique de l'agriculture en même temps que les organisateurs de l'intensification des cultures, sans négliger, bien entendu, le concours de tous les groupements agricoles, de l'Office départemental et des Chambres d'Agriculture. On doit leur donner les auxiliaires utiles (professeurs spéciaux, chefs des travaux d'apprentissage). Les directeurs sont sous l'autorité immédiate de l'inspecteur général d'Agriculture de la région, lequel doit pouvoir prendre toutes les mesures qu'il juge indispensables à la bonne réussite recherchée, en laissant aux directeurs départementaux l'indépendance nécessaire et l'initiative indispensable.

De cette ligne de conduite dépendent les résultats à obtenir. Il est indispensable de laisser à chacun le soin de produire ses capacités et de montrer son originalité personnelle, sans être entravé par de dangereux règlements administratifs paralysant toutes les initiatives capables de répondre au besoin de l'heure présente.

En indiquant seulement les directives générales et en laissant toute latitude aux intéressés, on verra surgir des idées excellentes, on assistera à l'évolution d'esprits animateurs et réalisateurs qu'il était impossible de soupçonner. C'est d'ailleurs l'originalité de l'esprit français qui se manifestera dans toute son indépendance et dans toute sa fécondité inépuisable.

Le passage du temps de paix au temps de guerre doit se faire, naturellement, sans heurts et sans à-coups brusqués. Pour cela, il est absolument nécessaire que les professionnels dirigeants soient mobilisés dans leurs fonctions, auxquelles on devra apporter les modifications nécessaires.

En 1912, sur ma proposition, M. le sénateur Courrégelongue, président de la Fédération des Ingénieurs agricoles, avait présenté à l'état-major de l'armée un projet demandant à ce que les ingénieurs agronomes et les ingénieurs agricoles, en service actif « sur la terre », soient, après examen particulier, affectés aux cadres de l'Intendance, afin que leurs connaissances spéciales puissent être mises à contribution. Cette assimilation n'a pu être obtenue. Inutile d'insister sur les erreurs, connues de tous, dans les campagnes, commises, en 1914, à la mobilisation : ces erreurs, pour la plupart, auraient été épargnées à la France, si on avait eu des spécialistes bien encadrés. Je le répète souvent : « Chacun son métier. »

Tous nous nous rappelons le désarroi causé dans le monde agricole par la mobilisation d'août 1914, au moment où les moissonneuses étaient en pleine activité et à la veille de la rentrée des gerbes. Les hommes de l'active et de la réserve furent mis en route immédiatement : dure nécessité qu'il est impossible d'éviter. Mais un point doit attirer notre attention : c'est la réquisition des chevaux opérée sans aucune méthode et qui a donné des résultats dé-

sastreux. Des chevaux, incapables de faire le service de l'armée et des plus utiles à l'agriculture, ont été pris sans discernement ! Aussi que s'est-il produit ? Les deux cinquièmes des chevaux pris à la terre, les premiers jours d'août 1914, sont morts sans pouvoir rendre des services auxquels ils étaient destinés. Gaspillage des deniers publics, d'une part, et, d'autre part, destruction d'un élément utile à la production.

La mobilisation des hommes a été faite d'une façon remarquable, au plus grand honneur de l'état-major général de l'armée dont nous devons être fiers. Il aurait pu en être de même pour la réquisition des chevaux et des denrées, si les services agricoles avaient été organisés et si on avait mis à profit cette organisation dans le passage du temps de paix au temps de guerre.

Ces services agricoles, nous les avons ; au moins, je le suppose. En temps de paix, ils sont chargés d'enseigner, de conseiller et d'exciter à la production. En temps de guerre, ils devront, par des moyens de fortune, empêcher la production de décroître, malgré les bras des mobilisés qui manqueront. Cela est forcé. Mais alors il ne faut pas raréfier, par des réquisitions dangereuses et inutiles, les outils de production : animaux et instruments de transport.

La population chevaline a plutôt diminué dans les villes ; elle a, pour ainsi dire, disparu des châteaux et des maisons bourgeoises disséminés dans les campagnes ; par contre, elle a augmenté chez les cultivateurs. Dans bien des régions, depuis la guerre, les chevaux ont remplacé les bœufs ; les chevaux sont plus avantageux pour la conduite des machines, faucheuses et lieuses, et un attelage de deux chevaux laboure généralement la même étendue que deux attelages de bœufs conduits par deux hommes. Souvent, dans les régions très morcelées, un cheval prend la place de deux ânes. Donc, à la mobilisation éventuelle, c'est surtout la culture qui sera appelée à fournir les effectifs nécessaires. C'est un point important qu'il faut prévoir et aux conséquences duquel il faut chercher, à l'avance, des palliatifs, si on ne veut pas assister à un arrêt immédiat de la production agricole, dans les régions de petites et de moyennes fermes qui n'ont pas de tracteurs pour venir à leur secours.

On me dira : il faudra moins de chevaux qu'en 1914, peut-être ; cependant, si, par la suppression de dix régiments de cavalerie, 10.000 chevaux peuvent être épargnés ; par contre, l'infanterie est dotée d'une foule d'engins attelés d'un ou deux chevaux, si bien qu'une division d'infanterie sur le pied de guerre comptera 6.000 chevaux, soit 120.000 pour vingt divisions. Il faudra également des chevaux pour l'artillerie et des attelages pour le train, bien que les tracteurs en réduiront le nombre. Quoi qu'il en soit, ce sera un nombre important de chevaux que l'agriculture devra fournir en quelques jours.

Il faut qu'elle puisse le faire sans entraver, d'aucune façon, les travaux de saison. On ne pourra obtenir de résultat qu'en employant, pour la réquisition des chevaux et des voitures attelées, des hommes qui, par leur service du temps de paix, connaissent les disponibilités et les besoins des cultivateurs.

On se demande pourquoi, en temps de paix, le recensement des chevaux ne serait pas fait par le directeur du dépôt du haras de la circonscription ou par son délégué, assisté d'un officier, d'un représentant des services agri-

coles — le chef des travaux agricoles d'apprentissage de la région — et du vétérinaire ?

Cette commission aurait trois choses à faire :

1° Dénombrer et classer les chevaux devant être réquisitionnés en cas de mobilisation (travail regardant plus spécialement l'officier) ;

2° Voir comment, à la mobilisation, les cultivateurs privés de un, deux... chevaux pourront remédier à cette éventualité (travail regardant le représentant du directeur des services agricoles et le vétérinaire) ;

3° Le directeur des haras ou son représentant profiterait de cette tournée pour se rendre compte des besoins de la région, en ce qui concerne l'élevage et le recrutement de l'espèce chevaline.

Pour les voitures attelées, il serait procédé de même. La commission s'efforcerait, également, d'engager les jeunes gens à rester sur la terre.

A la mobilisation, seuls les chevaux et les véhicules classés mobilisables seraient amenés, au jour et au lieu de concentration indiqués sur les affiches. Dans ces conditions, pas de fausses manœuvres, pas de mauvais chevaux pris, pas de temps perdu pour les cultivateurs, à un moment où la main-d'œuvre sera forcément raréfiée ; pas également de gaspillage de deniers publics, à un moment où toutes les ressources financières sont aussi de la plus grande utilité.

La commission du temps de paix continuerait ses opérations, pendant le temps de guerre, et expédierait des chevaux aux armées, par « petits paquets », au fur et à mesure des besoins. J'ai vu, en 1914, des chevaux qui ont séjourné, quatre mois, dans des camps de concentration, avant d'être affectés à une unité combattante. Ces chevaux auraient rendu de très grands services à la culture, pendant ces quatre mois, et ils seraient ensuite arrivés aux armées, sans avoir coûté d'entretien à l'administration de la guerre, dans un meilleur état et aussi plus nombreux ; beaucoup, je l'ai déjà dit, n'ayant pu supporter la mauvaise hygiène des camps de concentration, à cette époque.

Les autres services, achat de blé et achat des animaux de boucherie, devront également être préparés. Les chefs des travaux de l'enseignement pratique agricole, en temps de paix, établiront, chacun pour sa région, les disponibilités et les époques auxquelles chaque catégorie doit être demandée. Il ne faut pas chercher à réquisitionner dans une région, en octobre, comme cela a été fait, ce qu'elle ne peut fournir qu'en janvier.

Dans son intéressant rapport, « Organisation générale de la nation pour le temps de guerre », M. Paul-Boncour a prévu l'utilisation de tous les cultivateurs non mobilisés et des cultivatrices. Il sait combien on peut compter sur le dévouement des habitants des campagnes : ces derniers, le cas échéant, si malheureusement il se présente, répondront, toujours avec entrain, à un patriotique appel.

Mais les résultats espérés dépendront, nécessairement, de la préparation de l'organisation projetée. Il ne faut pas que, le mari mobilisé aux armées, la femme soit, dans une certaine mesure, dépossédée de sa ferme. Les services publics ne doivent pas prendre la direction absolue des exploitations ; ils doi-

vent simplement continuer (représentés par les chefs des travaux d'apprentissage) à conseiller les exploitants et exploitantes. Ils sont chargés de procurer ce qui manque aux cultivateurs, à le leur imposer, au besoin, sous certaines conditions, ce qui ne doit pas se faire, en temps de paix. L'administration doit donc, en temps de guerre, protéger, conseiller et aider les femmes, les enfants, les vieillards, chargés d'une exploitation ; mais elle ne doit pas s'ériger chef des cultures de ces exploitations, ce qui serait désastreux.

Nous l'avons dit et nous le répétons encore, il ne nous manque que des troupes instruites techniquement. Lorsque nous les aurons capables d'écouter, de comprendre et de suivre nos états-majors agricoles, les uns et les autres réaliseront rapidement les paroles prononcées par M. le Président Doumergue en quittant le dernier Concours général agricole de Paris : « Notre pays peut devenir le premier pays agricole du monde. »

Alors, chacun pourra travailler et faire des projets, sans crainte de voir la paix troublée. On n'attaque pas un peuple fort, uni, riche et produisant, lui-même, sa subsistance !

G. R.

P.-S. — Les notes, après enquêtes, qui me sont fréquemment communiquées, depuis quelque temps, me font entrevoir que l'opinion publique agricole commence à s'émouvoir de ces questions absolument vitales : c'est une preuve qu'agriculteurs et cultivateurs favoriseront et utiliseront ce qui pourra être tenté de pratique et d'utile. Mais il faut bien se garder de parler de réglementations et de taxations ; de telles discussions officielles découragent les jeunes cultivateurs et les incitent à transformer en résolution précise, une simple idée, tout d'abord latente, de quitter la campagne. Il faut plutôt ranimer le goût d'un labeur plus suivi, en montrant qu'il existe des « richesses » inexploitées, faute de connaissances spéciales. Ce sont ces richesses, rationnellement mises en valeur, qui feront baisser les denrées alimentaires de première nécessité, sans déboires pour les cultivateurs, à la condition de mettre, dans la production, de l'ordre et de la méthode en correspondance avec les besoins et les exigences de l'heure présente.

G. R.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1927 (H. A.). — L'Exposition de Montpellier et les Congrès (Labergerie).

Situation du marché sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1927. — La situation du marché n'a guère changé depuis la semaine dernière, où notre collaborateur Palef en a donné la physionomie exacte. Après une baisse, toute factice, la stabilisation, puis la hausse sont survenues ; on dit que cette dernière naît avec une allure plus réfléchie que la précédente et qu'elle sera aussi plus soutenue, plus régulière ; la spéculation y aurait une moindre part.

Voici ce qui justifie cette orientation nouvelle sur les places du Midi : quand les chiffres publiés à l'*Officiel* du 14 juin seront connus l'impression s'en fera sentir. Malgré les bruits qui annonçaient une baisse de consommation dans les dépôts, allant jusqu'à 50 %, et bien que cette diminution ait peut-être été réelle, pour certains quartiers de Paris, les vins qui ont acquitté les droits de circulation dans l'ensemble du pays, en mai 1927, s'élèvent à 3.600.000 hectolitres environ, soit plus qu'en janvier (?) et autant qu'en mars dernier. C'est, tout de même, près d'un million d'hectolitres de moins qu'en mai 1926, mais, au total, 32 millions ont été absorbés, en huit mois, soit seulement 3 millions 400.000 hectolitres de moins que l'an dernier, avec des disponibilités inférieures de plus de 26 millions d'hectolitres.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1926	1925	1926	1925	1926	1925
1. Octobre.....	6.923.515	7.445.822	4.713.891	4.696.895	12.565.272	13.597.630
2. Novembre...	5.178.065	4.801.616	4.804.346	4.331.228	12.406.818	13.796.654
3. Décembre...	4.182.396	4.710.672	3.843.490	3.940.125	12.459.305	12.670.182
	1927	1926	1927	1926	1927	1926
4. Janvier.....	3.952.151	5.029.233	3.390.461	4.653.261	12.478.297	13.303.255
5. Février.....	3.968.668	5.056.414	4.061.548	4.252.530	12.556.002	13.396.063
6. Mars.....	3.731.513	5.237.104	3.682.590	4.198.465	12.703.903	13.619.586
7. Avril.....	3.114.664	5.056.038	3.809.725	4.757.993	12.486.033	13.652.842
8. Mai.....	2.439.210	4.616.161	3.586.727	4.532.060	12.204.538	13.302.697
Totaux	33.490.187	42.698.965	31.892.778	35.362.557	12 204.538	13.302.697

La question que nous avions posée il y a six mois reste entière : avec quel vin alimentera-t-on la consommation des quatre mois « chauds » de juin, juillet, août et septembre ? Rien ne laisse prévoir que la vendange sera précoce et les vins, même récoltés fin août, ne fermenteront pas et ne se transporteront pas instantanément !

Le commerce a déjà diminé son stock de plus de un million d'hectolitres depuis fin mai 1926 ; il est seulement de 12.200.000 hectolitres.

Les sorties, tout naturellement, sont au minimum enregistrées depuis bien des mois : 2.439.000 hectolitres ; au total, 33 millions et demi d'hectolitres sont passés aux chais du commerce, c'est dire, si l'on tient compte des vins consommés en franchise, distillés ou passés à la vinaigrerie, que la propriété n'a plus que des quantités pratiquement nulles, et que ce sont les négociants qui vont se disputer (à quels prix !) le vin réclamé par leurs clients.

Pourtant, les producteurs ne peuvent se désintéresser de ce tournoi, dont le résultat fixera le taux des vins-primeurs de la récolte future.

La période si critique de la floraison va se généraliser à toutes les régions du Centre et du Septentrion. Les lecteurs de cette *Revue* seront tenus exactement au courant des événements qui vont se produire. Gare à la Coulure, au Mildiou surtout (1) et à l'action si redoutée partout maintenant des Vers de la grappe.

H. A.

(1) On nous le signale, virulent, dans l'Aude, la Vienne, la Haute-Savoie.

L'Exposition de Montpellier et les Congrès. — Montpellier possède en ce moment une exposition universelle des plus séduisantes dont l'élégance et le charme concordent tout à fait bien avec la douceur du climat, et l'aménité bien connue d'une population active et toujours de bonne humeur. Elle fait honneur aux organisateurs, à son Commissaire général si actif et si dévoué, M. G. Pasquet.

Le cadre est parfait, sur la belle esplanade et ses gracieux alentours de jardins et de pièces d'eau.

Si l'ensemble des monuments de l'Exposition ne dépasse pas très sensiblement les mérites ordinaires de ce genre d'exhibition, il faut cependant donner une mention très spéciale pour l'élégance et la stricte beauté du Palais du Travail et aussi du pavillon de la Chambre de Commerce. Le premier surtout tranche nettement avec les constructions de ce genre, et il serait à souhaiter que la ville de Montpellier pût le conserver.

Il y aurait peut-être là, par contraste, un joli type de style pour faire un avantageux pendant à un édifice destiné à rester permanent, dont pour ne pas affliger ses admirateurs nous ne dirons rien que n'aient proféré avec une horreur peut-être exagérée, tout de même ses détracteurs, les opinions extrêmes que provoque le vigoureux tempérament méridional, sont cependant excusables lorsqu'on compare le chef-d'œuvre du pavillon du Travail avec son presque vis-à-vis.

La décoration de l'Exposition est assurée par un luxe de plantations florales et arbustives du plus bel effet. Citer les exposants n'est point possible sans provoquer une émotion de la part des oubliés. Cependant, au point de vue viticole, nous ne pouvons ne pas mentionner la très élégante exhibition de la maison Richter pour les plants de vignes.

Le pavillon du Travail est amplement garni par une substantielle exposition d'objets dus à l'adresse des artisans de la région. L'affluence des visiteurs y est grande. Admiré notamment les travaux des aveugles et des mutilés.

Le Grand Palais offre un remarquable assemblage de mobiliers très élégants et de produits divers variés, à noter parmi les objets d'usage plus particulièrement intéressants les verres Pyrex dont les laboratoires usent de plus en plus. Vu aussi avec intérêt l'exposition des Salins du Midi, cette importante firme, qui montre ses produits aménagés pour l'alimentation des animaux et la conservation des denrées.

Le Palais des transports est accaparé par nos grands réseaux qui offrent toutes les tentations de voyages aux amateurs de déplacements. Dans le reste de l'exposition les représentants locaux de presque tous les gros fabricants de matériel viticole, bien connus des lecteurs de la *Revue*, ont réuni de beaux spécimens des constructions usuelles en viticulture.

Les firmes d'automobiles importantes sont toutes représentées, et très visitées par un public, qui sait utiliser avec une véritable passion l'automobile sous toutes ses formes.

Beaucoup d'appareils d'usage ménager, mais bien entendu moins qu'à la Foire de Paris, dont nous donnons un résumé de l'ensemble dans la *Revue*.

A l'occasion de cette exposition si séduisante, il se tient plusieurs congrès ; nous noterons, sans beaucoup de détails toutefois, celui des engrais azotés qui n'a pas révélé de choses très sensationnelles, en fait, mais a permis de mettre en lumière l'action souvent très importante de l'azote en viticulture. Parmi les orateurs qui ont résumé leurs travaux sous la présidence de M. Lagatu, professeur à l'Ecole d'Agriculture, nous citerons M. Koning, qui a longuement intéressé la réunion par la description des bons effets des fumures azotées en viticulture de Serre, en Belgique. M. Miège a signalé le gros intérêt de l'emploi de l'azote en culture africaine nordique (Tunisie, Algérie, Maroc). M. Maume a appelé l'attention des viticulteurs sur les effets de la Cyanamide, trop souvent inégaux, mais en somme satisfaisants, lorsque l'application est faite avec les précautions nécessaires, réserve qu'appuie M. Chauzit en citant des succès et des insuccès en apparence, mais en apparence seulement, contradictoires.

Enfin, au point de vue viticole pur, M. Lagatu a résumé d'une façon fort captivante ses recherches en collaboration avec M. Maume, sur la détermi-

nation de l'action des fumures par l'examen spécial qu'il a réussi à instituer des éléments que fournissent les feuilles de la vigne.

M. Vidal a résumé ses observations sur la culture des céréales dans le bassin méditerranéen avec d'impressionnants détails et M. Brétignière a exposé la grave question de l'amélioration de la culture des céréales.

Les lecteurs de la *Revue* ne s'étonneront point si nous donnons une plus large place au Congrès de Viticulture, qui s'est déroulé avec une véritable ampleur pendant deux jours sous les auspices de la C. G. V. qui l'avait organisé. Les séances furent présidées avec autorité par MM. Cathala, Ravaz, Vuillod et Paul, et M. Combemale fut un animateur actif de la suite des débats. Le délégué du Ministre, M. Guillon, assistait à la première séance. Des discours brefs et substantiels furent prononcés, et les rapporteurs développèrent successivement le détail de leurs travaux que nous allons résumer brièvement, avec l'espoir que la *Revue* pourra en publier intégralement quelques-uns.

Par ordre de date, en première ligne, les congressistes ont entendu le rapport très documenté et des plus captivants de M. Tacussel sur les raisins de table et leur culture, qui se développe d'une façon si importante surtout en Vaucluse et dans l'Hérault. Le Congrès adopte les vœux que lui soumet le rapporteur, qui se résument ainsi : action du gouvernement pour favoriser le développement des débouchés extérieurs du commerce des raisins de table, en réservant une participation importante dans la préparation des tarifs douaniers aux représentants qualifiés de ces cultures.

M. Loubet, inspecteur divisionnaire de la Compagnie P.-L.-M., fournit, après les indications de M. Tacussel, des renseignements statistiques fort utiles sur les actions commerciales des nations voisines (Italie et Espagne) dans cette branche du commerce des raisins de table, et il cite des faits qui montrent qu'il est grand temps pour les producteurs français de suivre certains exemples fournis par les commerçants espagnols, notamment, en matière d'organisation de la vente pour assurer au mieux les qualités et les soins à donner à nos produits. Il cite avec détails l'organisme économique important qu'est devenue la Chambre de Commerce d'Alméria. Sur le même sujet, M. Loubet signale la destruction complète et absolue de la mouche du raisin d'Alméria par l'action du froid à zéro degré sans que les fruits en souffrent.

A propos des raisins de table, M. le docteur Vires, de la Faculté de Montpellier, passe en revue les avantages au point de vue alimentaire et hygiénique de la consommation du raisin. Ce fruit constitue un véritable aliment complet et le rapport, qui n'est pas encore imprimé, signale le triomphe impressionnant remporté à Londres par le si souvent décrié raisin d'Aramon, qui fut classé le premier par les experts officiels. Cette réhabilitation du fruit si populaire de la région méditerranéenne est saluée de longs et chaleureux applaudissements.

Après M. Vires, le Congrès a entendu avec un vif intérêt le rapport de M. Hugues sur l'utilisation avantageuse des marcs de raisins non fermentés (pressés en blanc) pour l'alimentation des animaux, leur conservation par dessication est des plus faciles, et des plus avantageuses. Une discussion à laquelle prend part le représentant des Salins, M. Touze, établit que l'extraction des jus par pressoirs continus, si elle n'est pas poussée à l'extrême, donne des résultats sensiblement égaux à ceux des pressoirs discontinus ordinaires au point de vue de la teneur en éléments sucrés des marcs non fermentés.

A la séance suivante, on passe à l'examen des résultats fournis par les coopératives en viticulture. M. Ravel en développe les brillants effets qui assurent aux petits et moyens viticulteurs une homogénéité et une qualité de production qui attire fortement le commerce, par la régularité des qualités des produits destinés à la consommation.

Puis M. Pommier-Layrargues décrit les fonctionnements des coopératives de distillation, et soumet au Congrès, qui les vote à l'unanimité, des vœux tendant à voir renoncer aux exigences fiscales de l'administration, qui émet la prétention de taxer comme commerçants les distilleries coopératives, qui ne sont en réalité qu'un groupement de récoltants, et comme tels doivent échapper aux taxations exorbitantes qu'on tente de leur imposer. Les produits des dites

distilleries ristournent aux seuls adhérents, et les administrateurs de ces coopératives ne sont pas rétribués.

Les taxations imposées par les contrôleurs sont d'une variabilité qui confine à la fantaisie le plus souvent.

Avec M. Cottier ,le Congrès est amené à examiner la si intéressante question de l'utilisation des feuilles et sarments de vignes pour l'alimentation du bétail, et surtout des moutons. Ces sous-produits de la viticulture, desséchés et mélangés avec des ajouts mélassés, constituent des provendes de premier ordre. De même ces feuilles et sarments, simplement ensilés avec les précautions nécessaires de tassement, par couches successives peu épaisses et isolés de l'air extérieur, par une couche de terre, donnent des aliments très savoureux pour le bétail, notamment pour les chevaux de culture. La mise en pratique de cette utilisation se poursuit depuis plus de vingt-cinq ans avec succès chez MM. Cancel et Héran, qui fournissent des indications sur ce sujet d'un grand intérêt pour l'alimentation des animaux de culture par ce temps de cherté des fourrages. L'économie qui en résulte est considérable. Avant la guerre, une des exploitations signalées trouvait dans cet usage un profit voisin d'une douzaine de mille francs par an. Actuellement, il faudrait fortement multiplier ce profit.

M. Touzé, des Salins, appelle l'attention des congressistes sur un fait isolé, mais assez net, pour mériter examen ultérieur ; les feuilles et sarments récoltés mouillés ont paru être le siège de fermentations gênantes. C'est un point à surveiller attentivement.

M. Marre signale le très gros intérêt que présente l'addition du sel aux feuilles et sarments au moment de l'ensilage. Le sel constitue un excitant digestif important pour les animaux, et un antiseptique de premier ordre.

A propos de feuilles et sarments, M. Médard signale son observation faite que les animaux acceptent plus difficilement les feuilles et sarments des producteurs directs, que ceux des vignes françaises (1).

Plusieurs congressistes ont signalé au cours de la discussion que les animaux n'usent pas toujours avec profit des sarments feuillés même broyés, les partie restées trop dures des fragments peuvent entraîner des accidents buccaux aux chevaux, et des lésions des panses des ruminants ; enfin les moutons qui dévorent avec avidité les feuilles, laissent tomber dans les litières les fragments trop durs des parties lignifiées.

A la séance suivante, M. Ventre a exposé la question de l'extraction de l'huile de pépins et son état actuel qui intéresse un nombre considérable de coopératives de distillation, qui ont joint en annexe à leur distillerie une huilerie pour réduire leurs frais de personnel, et augmenter d'une façon appréciable les bénéfices corporatifs. Car à cette extraction de l'huile déjà fort rémunératrice avec les hauts cours actuels des corps gras, soit pour l'alimentation, soit pour la savonnerie, il faut ajouter les sous-produits donnés par les résidus des graines de raisins extraites par secouage de râfles, et qui constituent des terreaux fort recherchés par les membres de ces coopératives, à cause de leur teneur importante en éléments fertilisants, notamment à 1,2 pour cent d'azote, sans parler de l'acide phosphorique et de la potasse qui sont en quantités très appréciables.

La question de l'huile des pépins donne lieu à une très intéressante discussion, souvent fort vive, comme tous les sujets passionnants, sur laquelle nous reviendrons prochainement dans un article spécial. A cette discussion prennent part, en outre du rapporteur, M. Ventre, MM. Pommier-Layrargues, Noiset, Blanc, etc., etc. Les lecteurs de la *Revue* connaissent les articles si documentés, déjà publiés sur la question, sous la signature notamment de M. Bonnet, le grand animateur de cette industrie, mais la question n'est pas épuisée, loin de là.

Après M. Ventre, ce fut M. Astruc qui étudia devant le Congrès les utilisations avantageuses des sous-produits de la vigne traités suivant les procédés

(1) Nous avons signalé dans la *Revue* du 27 janvier 1927, p. 62, un fait identique de dédain d'une chèvre pour les feuilles des P. D. à goût foxés. Tout concorde donc pour détourner les viticulteurs de ces cépages.

conseillés par M. Roos, au point de vue de la fertilisation des vignobles. Les sarments broyés ont des teneurs oscillant autour de 1 pour cent d'azote, de 0,5 d'acide phosphorique, et de 0,6 de potasse ; en outre, ils fournissent un humus précieux pour les sols qui en sont dépourvus. Il est un autre résidu précieux trop souvent négligé, ce sont les vinasses de distillerie dont les teneurs sont considérables, les lies dosent seules parfois 5 à 6 % d'azote.

Le Congrès entendit ensuite L. Semichon, qui a traité de la question des tartres et qui a donné des indications précises pour leur récolte dans les récipients vinaires, et leur extraction des marcs. Ces produits, qui se présentent en la forme de bitartrate de potasse, se chiffrent pour l'ensemble des 60 millions d'hectolitres de vins annuellement récoltés en France par une production possible de plusieurs centaines de mille kilos de tartre dont la valeur, si ces quantités étaient intégralement récupérées, dépasserait plusieurs centaines de millions de francs, si on se rapporte à leur prix de vente. Il y a dans cette industrie une anomalie vraiment étrange, les tartriers paient faiblement autour de 2 fr. 50 le degré un produit que leurs tarifs de vente établissent autour de neuf francs le même élément degré.

La documentation de M. Sémichon sur les procédés de récolte et de récupération des tartres est du plus haut intérêt, mais dépasse le cadre d'un simple résumé.

A ce moment des débats, le Congrès a voté un vœu exposé et développé la veille par M. Daudé-Bancel sur l'utilisation alimentaire des produits de la vigne sans fermentation : vins doux non fermentés, confitures, etc. Ce fut imprévu au programme qui, en l'absence du regretté M. Vincens, qui devait traiter la question, provoqua une discussion vive et animée soutenue avec une fougue juvénile d'apôtre par M. Daudé-Bancel.

A la dernière séance de clôture, M. Pastre exposa les desiderata de la C. G. V. en matière d'exportation des vins de consommation courante dont le développement est assez restreint et sur cette question, le Congrès entendit avec intérêt les observations de M. Carle, directeur de la *Revue Vinicole Belge*, qui signala les raisons pour lesquelles l'exportation en Belgique ne se développe pas davantage, limitée à 280.000 hectolitres sur les 680.000 hectos que boivent nos bons amis les Belges.

A la suite de cette discussion, M. Carcassonne exposa la situation bizarre, pour ne pas dire plus, qui est imposée par les incertitudes fiscales de l'administration au commerce des mistelles et des vins de liqueurs. M. Sémichon fit ressortir l'incohérence des règles de cette administration, qui arrive à taxer nos vins de production française à des taux tellement élevés, et surtout, toujours à la merci d'une réglementation incertaine, que notre production, qui vaut largement en qualité les meilleurs vins étrangers tels que les Porto, pour ne signaler que ceux-là, se trouve paralysée et dans l'impossibilité de lutter à armes égales avec ces produits d'importation.

Sur les indications de MM. Carcassonne et Sémichon, le Congrès décide de s'en remettre à l'action de la C. G. V. pour amener l'administration à une plus saine compréhension des choses et à donner aux producteurs français les garanties fiscales nécessaires.

A la suite de ces si documentées discussions, le professeur de Droit, M. Roche-Agussol, a résumé les travaux du Congrès, au point de vue juridique, ce travail non imprimé fut difficile à suivre avec attention et fruit.

Puis M. Roos a, avec esprit et bonne humeur, résumé brièvement les travaux dont nous venons de tracer un rapide raccourci. Nous regrettons que ce résumé ait été fait sans préparation comportant l'impression, car il a donné une physionomie vivante des séances que nous venions de suivre.

Le lendemain, pour clore définitivement les travaux, les congressistes ont visité l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, où les professeurs ont fait assaut de bonne volonté à renseigner les excursionnistes, sous la direction accueillante et pleine de bonne humeur du directeur, M. Ravaz.

Après cette excursion, une visite à la Coopérative de la Grappe a clos la réunion, et les visiteurs ont pu se rendre compte de l'importance de cette installation, qui traite actuellement plus de 2.300 kilos de pépins de raisins par 24 heures pour l'extraction des huiles.

LABERGERIE.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 3 fr. 40 à 3 fr. 80 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8° 1/2 à 10°, de 740 à 800 fr. ; Vins blancs de 8 à 10°, de 765 à 800 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 780 à 820 fr., vin blanc dit de comptoir, 790 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 600 fr. à 650 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 575 à 600 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 600 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 20 fr. à 23 fr. 50 le degré. Vins blancs, de » fr. » à 22 fr. 50 le degré ; sur souche, » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, de 1.250 fr. à 1.260 fr. Trois-six de vin 96/97°, de 1.375 francs.

Midi. — *Nimes (20 juin 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 9 à 11°, de 265 à 275 francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 275 fr. à 290 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ.

Montpellier (6 juin). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11° ½, de 265 fr. à 275 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 10 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre sur souche de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin à 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Béziers (17 juin). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8° à 10°5, de 250 fr. à 270 fr. ; vins rosés, de 8 à 10°, de 240 à 260 fr. l'hectolitre. Picpoul, à 10°, de » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, » fr. à fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 19 juin 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à » fr. l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (18 juin). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 260 à 280 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (11 juin). — Vins rouges de 8 à 11°, de 250 fr. à 275 francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 370 fr. Haut-Rhin, 280 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux, 320 à 350 fr. Haut-Rhin, 280 à 300 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 350 à 380 fr., Haut-Rhin, 330 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 350 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 560 à 580 Haut-Rhin, 540 à 570 Bas-Rhin. Vins vieux, 560 à 580 fr. Haut-Rhin et 550 à 580 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 176 fr. 00 à 182 fr. 00 ; orges, 142 fr. à 144 fr., escourgeons, 132 fr. à 136 fr. ; maïs, 103 à 107 fr. » ; seigle, 145 à 148 fr. ; sarrasin, 173 fr. à » fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 124 fr. à 130 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 148 fr. 38. — Buenos-Ayres, 132 fr. 71. — Chicago, 142 fr. 11. — Sons, 63 fr. à 64 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, du Midi, de 170 à 180 fr. ; jaune commune, de 94 à 96 fr ; Saucisse rouge, de 100 à 110 fr. ; d'Algérie, de » fr. à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 170 à 265 francs ; paille d'avoine, de 140 à 160 fr. paille de seigle, 170 à 205 fr. ; luzerne, 360 à 390 fr. ; foin, 335 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 137 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 123 fr. (Marseille) ; palmistes 91 fr. 00 ; de coprah, 114 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.220 fr. à 1.225 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 243 fr. 00 à » fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 17 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 50 à 14 fr. 00. — Moutons, 3 fr. 00 à 25 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 16 fr.

Crème de tartre 745 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 35 à 3 fr. 15 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 160 fr. 00 les 100 kilos. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 236 à 265 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 135 à 140 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 46 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 57 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 97 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré**, » à » fr. — **Chaux**, 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 350 à 520 fr. le cent. — Pommes choix, de 250 à 450 fr. — Citrons d'Italie, de 20 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 80 à 150 fr. — Pêches, de 300 à 1.800 fr. — Ail, 180 à 300 francs les 100 kilos. — Champignons. 700 à 1.500 fr. — Epinards, 80 à 140 fr. les 100 kg. — Romaine, 20 à 50 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 200 à 300 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts Midi, de 180 à 650 fr. — Pois verts Paris, de 140 à 200 fr. — Poireaux, 200 à 250 francs les 100 bottes. — Oignons, 135 à 145 fr. les 100 bottes. — Poires choix, 750 à 850 fr. le cent. — Poires communes, » à » fr. le cent. — Amandes vertes, 350 fr. à 600 fr. les 100 kilos. — Fraises, de 400 à 800 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 12 au samedi 18 juin 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	20 »	12 »	16 »	10	....12....	» »	13 »	» »	5
Lundi.....	21 »	12 »	16. 5	19	....13....	23 »	11 »	17 »	»
Mardi.....	19 »	13 »	16 »	»	....14....	25 »	17 »	21 »	»
Mercredi..	23 »	14 »	18. 5	0.3	....15....	24 »	14 »	19 »	2
Jeudi.....	22 »	14 »	18 »	»	....16....	20 »	16 »	18 »	6
Vendredi..	29 »	19 »	24 »	»	....17....	22 »	16 »	19 »	»
Samedi....	25 »	11 »	18 »	12	....18....	26 »	12 »	19 »	16
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	17 »	11 »	14 »	12	....12....	25 »	13 »	19 »	»
Lundi.....	21 »	13 »	17 »	»	....13....	23 »	14 »	19. 5	2
Mardi.....	21 »	» »	» »	»	....14....	26 »	13 »	19. 5	»
Mercredi..	26 »	15 »	20. 5	»	....15....	27 »	17 »	22 »	»
Jeudi.....	26 »	» »	» »	»	....16....	31 »	21 »	26 »	»
Vendredi..	28 »	12 »	20 »	»	....17....	28 »	» »	» »	»
Samedi....	31 »	15 »	23 »	14	....18....	26 »	16 »	21 »	1
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	23 »	14 »	18. 5	29	....12....	» »	12 »	» »	»
Lundi.....	20 »	» »	» »	4	....13....	19 »	16 »	17. 5	17.2
Mardi.....	24 »	12 »	18 »	»	....14....	23 »	16 »	19. 5	5
Mercredi..	26 »	16 »	21 »	»	....15....	25 »	15 »	20 »	5
Jeudi.....	26 »	16 »	21 »	»	....16....	23 »	15 »	20 »	»
Vendredi..	31 »	17 »	24 »	»	....17....	22 »	16 »	19 »	»
Samedi....	29 »	13 »	21 »	11	....18....	22 »	10 »	16 »	5
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	» »	14 »	» »	»	....12....	21 »	14 »	17. 5	»
Lundi.....	» »	12 »	» »	»	....13....	21 »	13 »	17 »	»
Mardi.....	26 »	13 »	19. 5	»	....14....	22 »	15 »	18. 5	»
Mercredi..	29 »	17 »	23 »	»	....15....	23 »	15 »	19 »	5
Jeudi.....	30 »	15 »	22. 5	»	....16....	25 »	16 »	20. 5	0.5
Vendredi..	39 »	18 »	28. 5	»	....17....	27 »	15 »	21 »	»
Samedi....	26 »	» »	» »	»	....18....	18 »	11 »	13. 5	19

Le Gérant : P. NEVEU.

PARIS. — SOC. G^E D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE GASSETTE.